



schiefer

pale rosé 2022

blauprägnisch, merlot

trinktemperatur 10-12°C

ideale trinkreife von jetzt - 2027

uwe schiefer:

würziger, aromenintensiver wein mit struktur und mineralität. ideal zu sommerlichen, leichten speisen jeglicher art. lässt sich wunderbar einfach solo genießen.

- SCHIEFER. PUR.!!!“

weingarten

- ⌚ eisenberg, königsberg, csaterberg
- ⌚ 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- ⌚ 15-25 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 22. september (csaterberg), 30. September (königsberg)
& 02. oktober (eisenberg)

keller

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, klärschonung, alkoholische gärung im
inoxtank max. 28°temp., natürliche malolaktik , abstich
- ⌚ ausbau: 10 monate im großen stahltank 3200l
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,3%, säure: 6,8g/l, restzucker: 1,1g/l